

FOOD & HYGIENE

Das Wichtigste über Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualitätsmanagement



SCHNELLWARN- MELDUNGEN

- 03 Analyse der Schnellwarnmeldungen
- 04 Auswertung der Schnellwarnmeldungen der EU (RASFF)
- 06 Produktrückrufe und Warnungen
- 07 „Food Fraud“ im Portal des EU-JRC



SCHWERPUNKT- THEMA

- 08 Untersuchung von Umweltradioaktivität in Lebensmitteln



AUS ÖFFENTLICHEN EINRICHTUNGEN

- 10 Empfehlungen zur hygienischen Zubereitung pulverförmiger Säuglingsnahrung
- 11 Erfolg bei Listerien-Ausbruchsermittlung
- 11 Änderungen bei der EU-Einfuhrkontrolle
- 12 Afrikanische Schweinepest (ASP) in Niedersachsen angekommen



AUS VERBÄNDEN

- 13 Gaskrise verstärkt Interesse an Klimaschutzkampagne der Ernährungsindustrie
- 14 Bildung und Aufklärung statt Verbot von Lebensmittelwerbung



RECHT, NORMEN, STANDARDS

- 14 QS-Anforderungen für die Produktion von sicheren Fresh Cut-Produkten
- 15 Geänderte Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse veröffentlicht
- 16 „Aceto Balsamico di Modena“ aus deutscher Ölmühle?
- 16 Schadensersatz für Glyphosat im Honig



AUS DER WISSENSCHAFT

- 17 Den ganzen Fisch als Nahrungsmittel nutzen
- 18 Wer vertraut genmanipulierten Lebensmitteln?



AUS DEN MEDIEN

- 19 In Kürze: Lebensmittelhygiene und Food Fraud International
- 20 Bratwurst im Test
- 21 Aus dem Portal „Lebensmittelklarheit“
- 21 Separatorenfleisch in Geflügel-Wurstwaren

ZB MED

Z 7680 CC GREEN

TUNGEN UND TERMINE

2022, 8
Food & hygiene